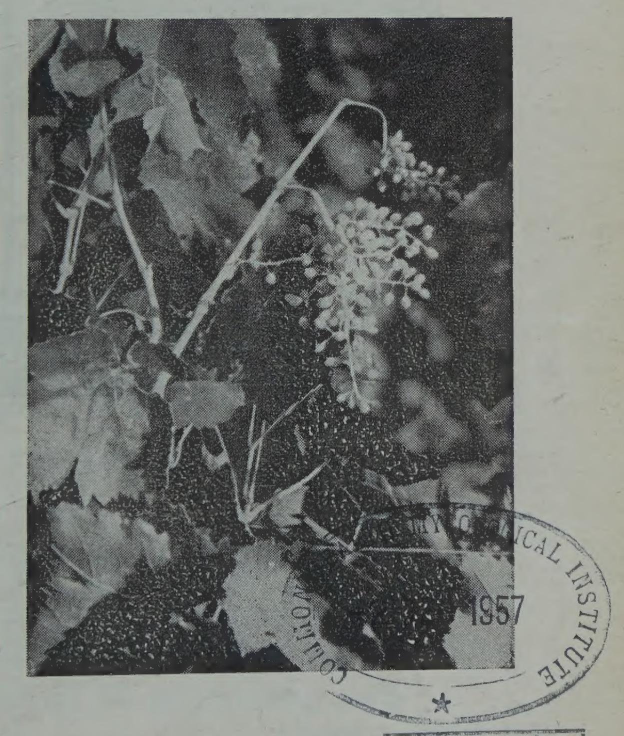
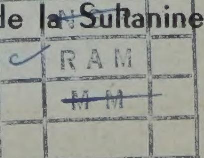
LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

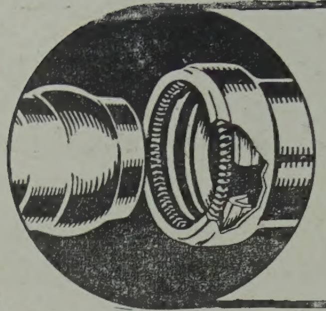
74e Année. — No 45-46 17-24 Novembre 1957



La troisième récolte annuelle de la Sultanine



DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER



L'ABC de L'IRRIGATION

LÉGÈRETÉ, ROBUSTESSE
Conduite en alliage d'Aluminium
Raccords fixes en acier galvanisé

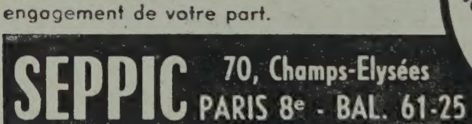
NI CROCHETS! NI POIGNÉES! NI COLLIERS!

ARROSAGE PAR SPRINKLER

Déplacement à main ou par tracteur
Economie de main-d'œuvre et d'eau
Rentabilité assurée
Régularité de la production
Amélioration de la qualité

QUEL QUE SOIT VOTRE PROBLÈME D'IRRIGATION une Solution!

Consultez notre bureau d'études sans engagement de votre part.





Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

—

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public.

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés.

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1300 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2500 Fr

LE NUMÉRO : 50 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 50 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

1bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 788 Montpellier — Téléph. : 72-30-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT

3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite


VIGOR
l'engrais qui paie...
LA LITTORALE
BÉZIERS

74me ANNÉE — N° 45-46 17-24 NOVEMBRE 1957

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Le dépérissement du 22 A Baco dans le Gers 237
J. Barthelet et **J. Branas**. — *Nécrologie* : Gabriel Arnaud. . . 243
J. Branas. — Sur l'initiation florale. 245
J. Marcilly. — Suggestions pour la rationalisation de la production vinicole. 252
A. Prax. — Fondement du droit d'intervention de l'Institut national des appellations d'origine dans les poursuites contre les fraudeurs 255
Informations. — Université de Bordeaux, Ecole supérieure d'Œnologie. — Malaise en Beaujolais. — Les droits sur l'alcool de mutage des V. D. N. 256
Partie Officielle. — Arrêté du 21 nov. 1957 relatif au prix des vins. — Office International du Vin. 257
Petite Correspondance. 259
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

Le dépérissement du 22 A Baco dans le Gers

On sait qu'un dépérissement affecte les vignes du Gers et des Landes établies dans certains sols, que le *22 A Baco*, dont le rôle est très important en Bas-Armagnac, est le plus atteint et que, déjà depuis plusieurs années, les producteurs se sont alarmés. Leur tendance, partagée dans plusieurs autres milieux, est de voir dans ce dépérissement une maladie nouvelle, plus ou moins foudroyante, à coup sûr dommageable.

Les lecteurs de cette revue se souviennent peut-être des quelques pages consacrées en 1956 (1) à la maladie du *22 A* que j'avais identifiée, dans ses manifestations et ses causes, à la *Maladie du Chardonnay* qui se rencontre notamment en Saône-et-Loire et dans le Jura.

Les données qui étaient alors en ma possession m'avaient conduit, en effet, à attribuer ces dépérissements à une même cause, au demeurant fort banale, qui est la destruction d'une partie du

(1) *Progrès agricole et viticole,* 45-46 : 289, 1956 et 47-48 : 319, 1956.

système radiculaire par l'excès d'eau ; le mécanisme de ces dommages a été précisé par une étude de la distribution du système radiculaire dans le sol (2) à laquelle j'ai procédé ensuite avec M. Vergnes. Quant à l'allure épidémique du phénomène observé en Bas-Armagnac, je rappelle qu'il y a déjà longtemps que L. Ravaz avait signalé l'apparence contagieuse et le caractère cyclique des explosions de Rougeau et de Flavescence, dont on sait qu'elles résultent de l'alternance de cycles d'années humides et de cycles « secs ».

Ces données suffisant aux besoins de mon enseignement, je ne me suis plus occupé de ce problème et, d'ailleurs, personne ne m'a demandé, ni enjoint, de le faire — je crois que c'est plutôt le contraire —. Je suis donc extrêmement surpris par les termes de la lettre d'un de nos abonnés de X... (Gers) :

«... Dans cet ordre d'idées, les Couderes semblant réfractaires, pour le moment à la Flavescence dorée, je serais désireux d'en essayer quelques rangs dans ma propriété.

« Je peux vous dire que dès 1947 j'avais observé une dégénérescence du Baco 22 A, notamment une baisse de résistance aux invasions cryptogamiques. D'où un terrain très préparé pour réceptionner un insecte, un microbe ou un virus ?...

« A ce sujet, je n'ose vous demander où vous en êtes de la question de « la Maladie du Baco » ? Car je reproche précisément aux Services officiels leur silence dans cette affaire, ce qui permet à certains, du reste, d'accuser l'Ecole des pires intentions de laisser le viticulteur se débattre seul au milieu du fléau... »

Z..., à X... (Gers).

Il est difficile de faire préciser à notre correspondant ce qu'il entend par « Services officiels » : c'est sans doute un complexe. Voici où l'on en est.

***

Dans sa séance du 14 novembre 1957, la Commission des boissons du Conseil de la République, réunie sous la présidence de M. M. Pauzet, a entendu M. Sempé déposer une proposition de résolution ; M. le sénateur Sempé a fait un compte rendu des dégâts importants qui ont été causés en Armagnac par la « Flavescence dorée », et c'est en vue de permettre aux viticulteurs dont le vignoble a été détruit par cette maladie de bénéficier

(2) Branas J. et Vergnes A. — Morphologie du système radiculaire. *Progrès agricole et viticole*, 1er sem. : 29, 94, 122, 147, 173, 203, 1957.

des dispositions du décret du 17 septembre 1956 que la proposition a été faite. Après que M. le sénateur PÉRIDIER eût fait (justement) remarquer que d'autres maladies de la vigne se sont montrées fort dommageables — la coulure dans l'Hérault — M. SEMPÉ a été désigné comme rapporteur de sa propre proposition de résolution, cependant que la Commission demandera **l'avis de l'Institut National de la Recherche agronomique.**

Il est rare qu'un problème technique attire l'attention des parlementaires qui, non peut-être sans raison, se méfient un peu de la technique et des techniciens qui ressemblent aux parlementaires dans ce qu'ils sont toujours partagés par le pour et le contre. Ici, on s'y est pris de telle sorte que les Sénateurs ont pris cette question en considération en conséquence du mouvement d'opinion qui a été suscité, entretenu et encouragé.

*
**

On n'est pas curieux, ici, de savoir en quoi pourra consister cet avis de l'I. N. R. A. ; il est facile de l'imaginer ; y manquerait-on que l'on pourrait se référer à la plus récente publication (*) en la matière que nous reproduisons intégralement.

*
**

La flavescence dorée en Armagnac. — La flavescence dorée, nouvelle maladie de la vigne, est déjà bien connue en Bas-Armagnac et en Chalosse. Nous allons en donner une description succincte, que nous adressons particulièrement aux viticulteurs de Tursan et de Ténarèze, où elle commence à se propager, et des régions limitrophes. Nous prions instamment tous ceux de ces zones qui la reconnaîtraient dans leur vignoble de nous en faire part d'urgence, à l'adresse suivante : Laboratoire de viticulture (étude de la flavescence dorée), La Grande-Ferrade, Pont-de-la-Maye (Gironde). Leur contribution nous serait de la plus grande utilité pour l'étude de la propagation de la maladie.

Symptômes de la maladie sur Baco 22 A

Sur les feuilles.

1° *Aspect et toucher métallique des feuilles malades.* — Au toucher, elles sont raides et crissent quand on les froisse ; leurs bords sont repliés vers le dessous ; un jaunissement d'abord diffus, puis doré s'étend sur la feuille à la façon d'un reflet de soleil sur sa surface qui semble métallique.

(*) *Sud-Ouest*, 24 octobre 1957.

2º *Coloration jaune crème le long des nervures.* — Cette coloration apparaît sur les feuilles déjà vieilles ; des taches jaune crème, bien délimitées, de quelques millimètres, apparaissent situées de préférence le long des nervures. Leur ensemble peut arriver à dessiner les nervures principales et secondaires de la feuille.

Plus tard, ces taches crème s'étendent en surface, spécialement dans les pointes de la feuille et colorent souvent un secteur entre deux nervures.

3º *Dessèchement de la feuille.* — Le développement des taches jaune crème est l'annonce d'une dessiccation de la feuille.

Des plaques sèches, rouge brique, puis noires, se développent de la même façon que le jaunissement jaune crème : sur les nervures et dans les pointes. Parfois le dessèchement se limite également en secteur, entre deux nervures.

4º *Chute des feuilles.* — Les feuilles de la base des sarments tombent prématurément, laissant parfois le pétiole adhérant au rameau. Les autres, au contraire, persistent sur la souche plus longtemps que les feuilles saines et se remarquent ainsi aisément en fin de végétation.

Sur les sarments.

Les sarments malades semblent être en caoutchouc car la moelle et le liber sont très développés par rapport au bois. Ils n'aoûtent pas en fin de saison et meurent en hiver.

Les grands sarments, caoutchouteux, pendent souvent en forme de S et donnent un aspect pleureur à la souche.

Les rameaux atteints jeunes, pendant la croissance, restent petits et ont leurs entre-nœuds très courts à certains niveaux, fréquemment à la base. Tous les sarments malades se détachent facilement à la base et se cassent de préférence au niveau des nœuds.

Il y a arrêt prématuré de la croissance des rameaux, puis, souvent, nécrose du sommet. L'allongement peut reprendre par la suite, soit par l'extrémité, si elle n'est pas nécrosée, soit par un entre-cœur.

Les grappes.

Sur les sarments très malades, les grappes coulent dès la floraison. Sur les sarments atteints plus tardivement, le grain, très acide, se ride, puis tombe sans mûrir, alors que la grappe est encore verte.

Les souches.

Très fréquemment, tous les sarments d'une souche ne sont pas également malades. Parfois, un côté seulement du cep ou de la flèche présente ces symptômes graves.

Symptômes de la maladie sur les autres cépages

Tous les symptômes de la flavescence dorée décrits sur le Baco 22 A se retrouvent sur un certain nombre de cépages :

Noah, Jurançon, Saint-Emilion. Cependant, chez ces deux derniers le jaunissement « doré » reste terne.

Symptômes de la maladie communs à tous les cépages.

Durcissement des feuilles qui crissent quand on les froisse.

Les sarments sont caoutchouteux, n'aoûtent pas et meurent en hiver.

Entre-nœuds de taille irrégulière.

Le jaunissement jaune crème sur les nervures et en secteurs est un caractère presque général.

Particularités propres à certains cépages.

Le Piquepout a rarement les feuilles repliées vers le bas ; la surface en est seulement ondulée.

Ce cépage ne présente pas le reflet doré des feuilles, mais seulement le jaunissement crème le long des nervures qui s'étend ici très souvent en secteurs nets entre deux nervures.

Le Piquepout de Moissac, le Colombard et beaucoup de *plants européens* ou *hybrides* présentent à peu près les mêmes symptômes que le Piquepout.

Les *Seyve-Villard 12-375* et *18-315* ne présentent pas de coloration sur leurs feuilles lorsqu'ils sont atteints.

Cette petite revue des symptômes sur différents cépages ne signifie pas que tous soient également sensibles à la flavescence dorée.

Le *Baco 22 A,* le *Noah,* le *157 Gaillard* et le *Jurançon* sont les plus sensibles. Viennent ensuite la *Folle-Blanche* et le *Saint-Emilion.*

Le *Colombard* semble assez résistant, ainsi que certains hybrides tels que le *S.-V. 12.375* et le *Couderc 13.*

Evolution de la maladie et premiers conseils pratiques

La flavescence dorée est une maladie de la vigne dont l'évolution est très particulière.

Elle commence par une crise grave en première année, où les symptômes du mal sont très accusés. Mais le pied ne meurt que très rarement, s'il est franc de pied ; un peu plus fréquemment s'il est greffé ou très jeune.

Faute de bois de taille, le viticulteur se trouve obligé de faire une taille courte, en tête de saule, par exemple.

Les années suivantes, il y a toujours amélioration de l'état du pied, en général aspect de guérison complète. Une récolte peut être faite parfois dès l'année qui suit la crise, mais il y a intérêt à ne pas charger pour faciliter le rétablissement.

Les considérations faites sur les différences de sensibilité des cépages engagent les viticulteurs à s'orienter, pour les nouvelles plantations, vers le choix des variétés les plus résiastantes.

L. Levadoux et A. Caudwell.

L'excellente description de nos collègues de l'I. N. R. A. permet de reconnaître dans les symptômes les caractères présentés par les feuilles des vignes qui n'ont pas de racine (1, 2, 3, 4) (boutures en serres, en pépinières, etc...) ou dont les racines meurent, ceux du Rougeau (liber du sarment : voir Ravaz et Verge) ; il n'y a pas de caractère nouveau tel qu'il s'en présenterait vraisemblablement, à la suite de l'intervention d'une cause inconnue jusqu'ici.

*
**

M. Levadoux et M. Caudwell ne disent rien de la cause ; je crois que M. Levadoux avait, le premier, évoqué une flavescence : il n'y a pas de raison de penser que son opinion se soit modifiée ; mais alors, M. Caudwell qui, si mes souvenirs sont exacts, envisageait à la fin de 1956 je ne sais quelle maladie infectieuse, a bien dû, lui, en changer.

Quant au remède : changer de cépage... Et je fais remarquer à nos amis du Gers et des Landes que ce n'est pas l'Ecole de Montpellier qui le dit, et qu'il nous semble qu'il y aurait d'autres recommandations à formuler et d'autres dispositions à prendre.

*
**

Il est prématuré de chercher des enseignements dans les circonstances qui entourent l'évolution publique de ce problème ; mais on peut cependant souligner combien il est néfaste d'entraver l'action des spécialistes ; en la matière, il me semble que tout le monde s'est cru qualifié, ce qui a conduit à exprimer au sujet de ce qui n'est, au fond, qu'un accident connu, les opinions les plus extraordinaires parmi lesquelles les producteurs sont bien excusables de ne plus s'y reconnaître.

Le fait n'est pas nouveau et l'on me voit souvent m'élever, ici, contre le goût singulier qui porte les esprits les plus remarquables

— et les autres — qui n'ont pas fait la petite classe en viticulture, à se prétendre capables de résoudre des problèmes qui sont parfois assez délicats et qui exigent au moins une certaine expérience. Le moins qu'on puisse dire est qu'il en résulte une grande confusion qu'il est bien difficile d'éviter.

Tout au plus les spécialistes avertis — il en reste — peuvent-ils espérer en pallier les effets en manifestant, en toute occasion, de la fermeté et du caractère.

*
**

Nous pouvons, ici, attendre la suite avec sérénité, en exprimant cependant le vœu de voir effectuer à cette occasion une belle étude technique dont les éléments sont aisément accessibles.

J. Branas.

NÉCROLOGIE

Gabriel ARNAUD

(1882-1957)

Le 6 septembre 1957 a été inhumé à Cavillargues (Gard) notre regretté Camarade Gabriel Arnaud (promotion 1902).

Gabriel Arnaud était né dans ce même village en 1882. Entré à l'Ecole de Montpellier en 1902, il devait, après ses années d'étude, y rester jusqu'en 1913, y occupant successivement les fonctions de préparateur au Laboratoire de Viticulture, puis au Laboratoire de Botanique. Il devait rapidement s'y faire remarquer par ses travaux sur les champignons parasites, en particulier par l'étude des Fumagines, organismes mal connus dont il allait faire une remarquable analyse.

Ses travaux avaient attiré l'attention du Professeur Prillieux, qui avait créé la Station de Pathologie Végétale de Paris, une des premières dans le monde, et qui fut un des pionniers de cette discipline nouvelle. Il s'attacha la collaboration d'Arnaud, qui devait occuper dans ce laboratoire tous les grades successifs. Sous-Directeur en 1919 à côté de notre camarade Etienne Foëx, il lui succéda à la direction de cet établissement en 1939 et y demeura jusqu'à sa retraite, qu'il prit en 1947.

Il occupa en même temps les fonctions de professeur de Pathologie végétale à l'Ecole Nationale d'Horticulture de Versailles, de 1934 à 1947.

Sa carrière, toute de travail et de modestie, a été honorée par l'Académie des Sciences : Prix Montagne 1919, Prix Bordin 1932. Il était Membre correspondant de l'Académie d'Agriculture et Officier de la Légion d'Honneur.

Gabriel Arnaud appartenait à cette phalange de biologistes formés dans le cadre de la Viticulture par notre Ecole et qui s'honore des noms de G. Foëx, Ravaz, Ducomet, Etienne Foëx, etc..., pour ne parler que des botanistes.

Arnaud, par ses travaux, avait pris rang parmi les naturalistes les plus connus dans le monde entier et était considéré comme un des meilleurs mycologues contemporains.

En Mycologie systématique, ses études commencées sur un groupe mal connu d'Ascomycètes, les Astérinées, avaient fait l'objet de sa thèse de Doctorat ès Sciences, Paris, 1918.

Observateur méticuleux et dessinateur remarquable, il a publié toute une série de travaux admirablement illustrés sur les Ascomycètes Son immense érudition lui a permis d'émettre des hypothèses claires, d'abord sur ce groupe et sur l'ensemble de la Mycologie, en divergence fréquente avec de nombreux savants anglo-saxons auxquels il reprochait des vues trop théoriques conduisant à la confusion là où lui cherchait à apporter la simplicité et la lumière.

Il reste malheureusement une grande partie de son œuvre, notamment plusieurs centaines de planches de mycologie, non encore publiée.

En Pathologie végétale, dans de très nombreuses publications, il a abordé l'étude des parasites de la plupart des plantes cultivées, apportant toujours son esprit de méthode, la clarté de ses descriptions, l'objectivité pratique dans l'étude des moyens de lutte.

Connaissant parfaitement en particulier la vigne et ses maladies, il a été un des premiers à pressentir la cause du Court-Noué de la vigne, maladie à virus. Cette hypothèse, fruit d'une longue expérience, a été particulièrement féconde et a permis les nombreux travaux réalisés ultérieurement dans notre Ecole.

Il a concrétisé une grande partie de ses connaissances dans un ouvrage remarquable, un Traité de Pathologie, publié avec la collaboration de Mme Arnaud, qui fut autrefois préparatrice à la Station de Pathologie Végétale. De cet ouvrage n'ont paru que les deux premiers volumes traitant des arbres fruitiers et de la vigne, accompagnés d'un atlas de 34 planches en couleur. Rédigé avec beaucoup de clarté et magnifiquement illustré, cet ouvrage,

à l'heure actuelle presque introuvable, résume la somme des connaissances modernes sur ces questions et honore la Science française.

Enfin, Gabriel ARNAUD a eu la satisfaction d'élever trois enfants qui, ayant brillamment achevé leurs études supérieures, ont été la joie de ses dernières années.

Nous leur présentons, ainsi qu'à sa Veuve, nos affectueuses condoléances et celles de tous les Ingénieurs agricoles.

J. BARTHELET et J. BRANAS.

SUR L'INITIATION FLORALE

Il est maintenant bien connu chez la vigne que les fleurs se forment dans les bourgeons pendant l'été, qu'elles restent à l'état d'ébauches dans les yeux au cours de l'hiver et qu'elles se développent au printemps, portées par le rameau feuillé auquel le bourgeon donne naissance dès le débourrement. La taille annuelle met en jeu un nombre déterminé d'yeux et provoque en même temps la sortie d'un nombre de grappes qui varie notablement d'une année à l'autre. La cause et le mécanisme de ces variations de « sortie », de « naissance » ou de « montre » sont des données importantes de la viticulture.



Les plants de semis pendant la période juvénile étant exceptés, les vignes sont en mesure de fleurir tous les ans. Le phénomène comprend deux phases. Il se termine par la formation de pollen et d'ovules fonctionnels à partir de méristèmes sporogènes ; il commence par l'érection des supports de ces méristèmes, des porte-méristème, qui sont les inflorescences et les vrilles ; les vrilles et les inflorescences, initiées de la même manière, occupant sur le rameau le même emplacement, ont la même signification morphologique que viennent confirmer les nombreuses formes de transition que l'on rencontre dans les ébauches et dans les formes définitives.

Il est donc possible de distinguer deux temps dans l'initiation des grappes. Le premier est l'initiation des porte-méristème qui peuvent avoir indifféremment une destinée inflorescentielle (devenir inflorescence) ou véricularie (devenir vrille) ; le second est l'initiation florale proprement dite qui fait d'un porte-méristème une inflorescence et non une vrille.

L'initiation des porte-méristème obéit à une cause qui n'est pas connue dans sa nature ni dans son mécanisme ; la situation des porte-méristème sur le rameau, illustrée par les exemples suivants, conduit seulement à une hypothèse.

Vitis vinifera. Aramon noir. — Situation des porte-méristème sur un rameau d'origine gemmaire (*) (5me nœud de la branche à fruit) selon l'ordre des nœuds depuis la base : *3, 4,* 7, 8, 10, 12, 14, 17, 18, 20, 21, 23, 24, 26, 27. Les nombres en italique correspondent à des inflorescences, les autres à des vrilles.

Aramon noir. — Rameau d'origine apicale (*) (14me nœud de la branche à fruit) ; mêmes conventions : *4, 5, 7,* 8, 10, 11, 14, 15, 17, 18, 20, 21.

Grenache noir. — Rameau d'origine gemmaire (*) (4me nœud de la branche à fruit) 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 15, 16.

Grenache noir. — Rameau d'origine apicale (*) (14me nœud de la branche à fruit) ; *5, 6,* 8, 9, 11, 12, 14, 15, 17, 18, 20, 21, 23, 24.

Deux remarques peuvent être faites : d'une part, il est constaté que l'impulsion qui initie les porte-méristème ne commence à se manifester qu'au-dessus de plusieurs entre-feuilles (**) à la base du rameau, ce qui peut être rapproché des conditions dans lesquelles elle apparaît chez les plants de semis et ce qui suggère, finalement, qu'elle ne se produit que sur les rameaux qui ont acquis une taille suffisante ; d'autre part, cette impulsion est discontinue, car il se forme des segments foliaires (**) fertiles (avec vrille ou inflorescence) et des segments stériles, même chez *V. Labrusca,* espèce donnée pour être « à vrilles continues ». *Concord* : 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 18, 19, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 29, 30, 32, 33, 35, 36.

(*) J'ai montré que le rameau feuillé comprenait deux parties ; la base, une dizaine de mérithalles ou 5-6 entre-feuilles, est le développement des ébauches du bourgeon latent : c'est la fraction basale du rameau qui a donc une origine gemmaire au cours de l'année précédente ; le reste du rameau est édifié par l'apex au cours de la croissance annuelle : c'est la fraction apicale. Les bourgeons latents portés par la fraction basale ont une origine gemmaire comme les rameaux qu'ils forment en se développant ; les bourgeons latents portés par la fraction apicale sont, inversement, édifiés par l'apex et les rameaux auxquels ils donnent lieu ont une origine apicale.

(**) Même sens qu'entre-feuilles : distance d'une feuille à celle qui la suit *sur le même côté du rameau.*

L'impulsion disparaît après un ou au plus deux plastrochrones fertiles chez *V. vinifera,* après un nombre plus élevé chez *V. labrusca* var. *Concord.* Si l'on suppose que l'induction des porte-méristème est le fait des organes préformés et qu'elle s'exerce par voie chimique, ce qui est vraisemblable, la substance hypothétique qui la détermine, ou qui l'empêche, atteint, progressivement ou régressivement, à la concentration voulue pendant les plastochrones stériles.

L'initiation florale proprement dite qui fait évoluer les porte-méristème en inflorescences et en fleurs, donc en grappes, obéit, elle, à deux autres conditions, au moins.

L'observation montre que les inflorescences (et les grappes) n'existent que sur la partie inférieure du rameau, qualifiée de basale, qui est formée par le développement des ébauches formées dans le bourgeon latent au cours du cycle précédent ; la fraction apicale du rameau, qui est édifiée par l'apex, ne porte que des vrilles.

L'état gemmaire est donc indispensable à l'initiation florale ; mais il est difficile de préciser les conditions qui rendent ce terrain favorable. Plus que dans le rôle des régulateurs ou dans la faible activité de la prolifération et de l'élongation cellulaire, c'est, vraisemblablement, dans la conservation, à un haut degré, pendant longtemps, des possibilités de dédifférenciation qu'il faut rechercher celles des caractéristiques du bourgeon qui commandent, ou qui permettent, l'initiation florale. Mais, l'existence de vrilles d'origine gemmaire, établie par la morphologie même du sarment comme par l'étude histologique de bourgeons au repos, démontre que l'initiation florale ou inflorescentielle requiert encore d'autres conditions.

Si la situation latérale des porte-méristème chez la vigne reste compatible avec l'hypothèse selon laquelle les méristèmes générateurs se forment sous l'influence d'une substance (ou condition) produite ou induite par les feuilles et transportée par le liber, le déclenchement de la floraison ne relève pas d'une réaction photopériodique analogue à celle qui est observée chez beaucoup de plantes. Par contre, le moment du cycle annuel qui voit se former les inflorescences primordiales dans les bourgeons, et quelques autres observations, suggèrent que *l'initiations florale proprement dite correspond à une levée de l'inhibition provoquée par les fleurs préexistantes.*

L'époque à laquelle se forment les inflorescences primordiales peut être déterminée par plusieurs méthodes, la plus sûre étant l'examen histologique de coupes du bourgeon du rameau.

Date de la formation des primordiums inflorescentiels

	2me œil	8me œil	16me œil
Sultanine (Californie) (1).	avant 7. VI	avant 7 VI	11. VII
Précoce de Malingre (Tchécoslovaquie) (2)..........	3. VII	16. VII	16. IX
Riesling (Tchécoslov.) (2).	15. VII	15. VII	16. VIII



FIGURE 1. — Vrille en croissance : forme de transition avec les inflorescences

La date de la formation des primordiums varie avec le rang des bourgeons sur le sarment, la précocité du cépage et les caractéristiques climatiques générales du lieu d'observation. D'une manière générale, l'initiation s'effectue plus tôt dans les yeux de la base, sur les variétés précoces et dans les situations basses en latitude et en altitude.

(1) WINKLER A. J. et SHEMSETTIN E. M. — Fruit bud and flower formation in the Sultanina grape. *Hilgardia* 10, 15 : 509, 611, 1937.

(2) BLAHA J. et KRIVANEK V. — Podminky Zvyseni plodonosnosti a Sliznovych vynosu u revy vinne. Sbornik Ceskolov. Akad. Zemed ved. Rostlinna vyroba. XXIX. 6 : 607-616, 1956.

L'hypothèse d'une action inhibitrice des fleurs préexistantes est suggérée par le tableau précédent qui montre qu'aucune initiation inflorescentielle ne semble se produire avant l'anthèse qui peut survenir en mai sur la Sultanine, en Californie, et au début de juillet ou fin juin en Europe Centrale.

Les grappes portées par les entre-cœurs, les « grappillons », donnent *une seconde récolte qui* est abandonnée aux grapilleurs dans les vignes à raisins de cuve mais qui est commercialisée chez des raisins de table ; *une troisième récolte* vient sur les entre-cœurs d'entre-cœurs ; l'importance et le devenir de ces récoltes successives dépendent beaucoup de la latitude, mais le fait remarquable est dans leur apparition même car, l'initiation florale chez les prompts-bourgeons vient s'insérer dans le schéma précédent.



FIGURE 2. — Structure des porte-méristème sur des entre-cœurs de Carignan noir ; place de ces entre-cœurs ; de droite à gauche, I 4me nœud ; II 5me nœud ; III 10me nœud, tous de la fraction basale du rameau ; IV 14me nœud, de la fraction apicale.

Ici, encore, *l'état gemmaire est indispensable.*

Les porte-méristème peuvent apparaître dès le 2me segment foliaire de l'entre-cœur et les impulsions se succèdent, comme sur le rameau, avec le même rythme. Mais les inflorescences ne sont portées que par les entre-cœurs de la partie basale du rameau principal ; ceux qui naissent sur la partie apicale ne présentent que des vrilles (figure 2). Cette constatation établit que la destinée florale des méristèmes des prompts-bourgeons est révélée dans le

bourgeon latent où ils n'existent cependant qu'à l'état d'ébauches très primitives à la base de chacune des ébauches foliaires. L'impulsion florale ne peut y être reçue que par un petit nombre de cellules méristématiques qui la conservent et l'extériorisent l'année suivante par l'émergence de méristèmes sporogènes. La faible taille et l'imperfection des inflorescences et des grappes des entre-cœurs sont en relation avec le petit nombre des cellules du massif méristématique qui reçoit l'impulsion florale, nombre qui décroît de la base au sommet du bourgeon latent, les inflorescences devenant d'autant plus primitives que l'entre-cœur qui les porte est né plus haut et qu'elles sont elles-mêmes situées plus loin de la base de cet organe (fig. 2).

En application de ce qui précède, l'obtention d'une seconde récolte doit mettre en œuvre les entre-cœurs de la base du rameau et non ceux du sommet ; elle exige donc des rognages précoces, et ce n'est qu'ainsi que l'on peut obtenir une 3me récolte : sont seuls fertiles les entre-cœurs des entre-cœurs fertiles (figure 3).



Figure 3. — Troisième récolte de la Sultanine
(Phasouri 1957, fin juillet,
sur des entre-cœurs d'entre-cœurs)


AU SERVICE DE LA PLANTE
P
K
N
ENGRAIS COMPOSÉS

La similitude dans l'initiation florale chez les entre-cœurs et chez le rameau principal ne se borne pas à exiger l'état gemmaire : *les fleurs des entre-cœurs exercent également une action inhibitrice* qui se manifeste dans l'imperfection morphologique et la structure rudimentaire des inflorescences initiées dans les bourgeons latents pendant le développement des fleurs des entre-cœurs.

C'est une influence que l'on parvient à constater dans les effets d'une pratique culturale aux fins jusqu'ici inexpliquées, *la suppression des entre-cœurs.* Elle est exécutée dans plusieurs vignobles, sur certains cépages, notamment sur le *chasselas,* en Suisse, et parfois en France lorsqu'il est cultivé pour la table. Elle est donnée pour être un moyen d'éviter ou de diminuer la coulure. Sans préjudice de l'effet physiologique consécutif à la suppression des récepteurs actifs que sont les entre-cœurs en voie de croissance, cette pratique exerce vraisemblablement une action encore plus grande sur le nombre des fleurs, la forme et la compacité des grappes de *l'année suivante.* Inversement, la formation des entre-cœurs fertiles par le rognage et leur conservation ont pour effet, une année après, de diminuer la taille et la compacité des grappes, si toutes autres choses sont constantes.

Ces données peuvent recevoir une application dans la production des raisins de table ; si les grappes sont trop compactes, rogner de bonne heure, conserver les entre-cœurs et les rogner eux-mêmes, mais au-dessus de leur 7me - 8me nœud seulement, est probablement un moyen de les obtenir plus lâches, l'année suivante, inversement, l'enlèvement *précoce,* à 2-3 feuilles, des entre-cœurs, doit donner, un an après, des grappes compactes et volumineuses (le résultat peut être annulé par la coulure...).

*
**

Si l'on peut affirmer, à la lumière des faits que l'on connait, la nécessité du terrain gemmaire pour l'initiation florale, on ne saurait affirmer avec la même force le caractère absolu de l'inhibition par les fleurs préexistantes car on ne peut naturellement pas dire qu'il ne s'initie aucune inflorescence alors qu'il existe des fleurs sur la même plante ; *l'inhibition est vraisemblablement partielle,* quantitative *et proportionnelle à l'importance et au nombre des méristèmes sporogènes en activité.*

On est conduit à voir les choses de cette manière par l'observation de l'inhibition certainement partielle qui est le fait des fleurs des entre-cœurs ; on y vient également par d'autres voies. Je ne désire pas les emprunter maintenant et je me borne à rappeler qu'il a été établi (**), par de très nombreuses observations, que le

(**) BRANAS J., BERNON G. et LEVADOUX L. — Eléments de viticulture générale Montpellier 1946.

nombre N des grappes (ou des inflorescences) d'un exemplaire, rapporté au nombre X des yeux laissés par la taille, était d'autant plus élevé que cet exemplaire s'était montré plus vigoureux au cours du cycle précédent. Cette relation ne fait que traduire les effets simultanés des inflorescences en croissance sur la vigueur — qu'elles diminuent parce qu'elles augmentent la récolte — et sur l'initiation florale — qu'elles inhibent partiellement — Si l'on tient compte que ces observations ont porté sur la « sortie » des yeux de rang 1 et 2, les plus influencés vraisemblablement par les fleurs préexistantes, on vient à constater que ce qui agit, dans ces conditions, sur le nombre (et la taille) des grappes d'une année A, n'est pas la récolte de l'année A - 1 (ni peut-être la vigueur) mais le nombre des fleurs qui, au cours de cette année A - 1 existaient au moment de la formation des bourgeons latents, plutôt vers la fin de leur organisation.

La suppression accidentelle des inflorescences (gelées tardives, mildiou précoce, etc...) avant l'anthèse augmente le nombre des inflorescences initiées dans les bourgeons ; leur ablation délibérée devrait avoir les mêmes effets.

J. BRANAS.

Suggestions pour la rationalisation de la production vinicole

Bien des écrits traitent du vin, que ce soit sous l'angle économique ou technique ou simplement des satisfactions que le consommateur peut en espérer et la nécessité qu'il soit bon et naturel est constamment affirmée sans qu'une orientation précise soit proposée pour sa production.

Les boissons fermentées ont été et sont consommées d'une façon constante dans tous les pays, elles présentent un pourcentage d'alcool variable et lorsqu'elles sont à base de fruits, une certaine acidité A condition de prendre certaines précautions elles peuvent être conservées un temps plus ou moins long du fait de leur composition. La bière n'appartient pas à ce type, mais le vin en est le plus parfait et c'est également celui dont l'usage est peut-être à la fois le plus recommandé et le plus décommandé. Il est admis que dans une certaine limite la consommation des boissons fermentées n'est pas nuisible à la plupart des hommes et semble même répondre à un besoin physiologique. En tous lieux et en tous temps elles ont été consommées et contribuent à couvrir

un besoin alimentaire très complexe. Dans le vin la fermentation conserve **la plupart** des éléments du jus de raisin et ajoute d'autres **corps**, sa valeur hygiénique sous certaines conditions n'est pas altérée au cours de sa conservation et les deux principaux facteurs de cette conservation sont l'alcool et l'acidité. L'alcool ne peut qu'être toujours le même, l'alcool éthylique, étant le seul consommable et l'importance de son rôle est une question de quantité mais l'acidité peut être de nature et de qualité variables. Il y a dans la composition du vin un compromis entre la nécessité d'être admis, plus même, d'être bénéfique pour l'organisme humain normal et la nécessité de conserver cette qualité pendant toute sa période de consommation qui s'étend sur une année au moins. Sans doute le goût du consommateur est-il à considérer mais la grande grâce du vin n'est-elle pas qu'il peut répondre à ces conditions et être prisé jusqu'à la gourmandise.

C'est sur ces données que s'est affirmée au cours des siècles la production des grandes régions viticoles par la détermination des terrains à planter en vigne, le choix des cépages, la mise au point des méthodes de culture et des procédés de vinification et de conservation la qualité initiale du raisin étant le facteur dominant de la qualité du vin. Un ensemble de traditions, d'usages de réglementations imposait se maintien de cette qualité, et ainsi le vin a enrichi les régions qui l'ont produit et a pu supporter impôts et taxes de toutes sortes. Assez récemment, la destruction du vignoble par le phylloxéra a bouleversé tout cet ensemble, de nouveaux cépages ont été créés, de nouvelles régions de culture sont apparues. Parallèlement l'évolution des données économiques, l'extension des connaissances scientifiques, la divulgation de moyens propres à assurer l'obtention, la conservation et la présentation du vin sans que la composition initiale du raisin ait une importance aussi capitale ont contribué à accentuer ce bouleversement.

Où en sommes-nous ? il est un fait, le vin est moins généralement apprécié que dans le passé et il n'est plus aussi unanimement et aussi généreusement consommé.

Les producteurs de vins fins, plus attachés à la qualité que les producteurs de vin de consommation courante ont réagi. En collaborant avec l'Institut National des Appellations d'Origines ils sont revenus aux disciplines qui ont fait la réputation des grands crus, mais pour le vin ordinaire, le vin boisson, qui doit être produit en grande quantité à un prix qui doit permettre à tous d'en user largement, il ne semble pas que l'on puisse revenir au passé. Il doit être tenu compte de l'évolution qui est intervenue et des nouvelles possibilités qui sont apparues. L'ensemble des données de sa production est à reconsidérer, mais il faut qu'avant tout la valeur du vin en tant que complément de notre alimentation ne puisse pas être mise en doute. Pour cela que doit-il être ? Il ne suffit pas d'administrer à différents cobayes des doses plus ou moins grandes de vin ou d'alcool et de les peser soigneusement

pour établir la supériorité du vin et en déduire les bienfaits de sa consommation. C'est le médecin qui doit le dire, une expérimentation directe très poussée de types de vins rigoureusement définis s'impose. Il s'agit de déterminer dans quelles limites tant quantitatives que qualitatives les composants du vin peuvent varier en utilisant tous les moyens d'investigation qui permettent de contrôler leur influence, si complexe soit-elle sur l'organisme de l'homme et en disséquant le produit expérimenté.

Ces données étant acquises, il appartiendra à l'œnologue de rechercher en premier lieu, la composition pour laquelle ce vin peut, sans avoir à subir d'addition, être assuré d'une bonne conservation tout en répondant au goût du consommateur.

Ensuite ; et ensuite seulement, sur ces données, certains types étant définis, l'expérimentation agricole proprement dite devra intervenir, elle permettra de classer les cépages et situer le milieu de culture, de définir les méthodes propres à assurer une production abondante de raisins pouvant donner des vins naturels.

Une difficulté réside dans le fait que quelque soit l'influence de l'homme on ne peut espérer obtenir que le raisin soit une matière première rigoureusement identique chaque année et il peut sembler très difficile de comparer la composition de raisins d'origines et d'années différentes. Les travaux de l'Institut National des Appellations d'Origines sur la maturation du raisin en permettant de fixer la récolte à un moment précis basé sur la valeur de l'indice de maturation et de sa constance pour un même cépage lèvent cette difficulté. Ils doivent guider les recherches qui auront pour but d'établir la moyenne des possibilités de la culture de la vigne quant à la production du raisin pour la vinification dans une région donnée et d'assurer cette production dans les régions choisies en fixant l'époque de la vendange pour que, compte tenu des particularités de l'année, le raisin soit récolté à sa valeur optimum, comme le fait l'Institut National des Appellations d'Origines pour assurer aux grands vins le maximum de qualité.

Tout ceci peut paraître correspondre à un idéal difficile à atteindre il ne peut être question d'une action brutale mais puisqu'il apparaît nécessaire d'orienter la viticulture il ne suffit pas de revenir au passé tout au moins pour les vins de consommation courante et de dire que le vin doit être bon ; il faut être en mesure de prouver au consommateur que celui qui lui est offert est bon, indiscutablement bon.

J. Marcilly
Inspecteur I. V. C. C.

Fondement du droit d'intervention de l'Institut national des appellations d'origine dans les poursuites contre les fraudeurs

De plus en plus fréquemment lorsqu'un commerçant en vins ou en spiritueux est poursuivi en correctionnelle pour fraudes que ce soit en vertu de la loi du 1er août 1905 ou en vertu d'un autre texte on voit l'I. N. A. O. se porter partie civile et obtenir de substantiels dommages et intérêts. Parmi les décisions les plus récentes on peut relever :

1° une décision de la Cour d'Appel de Bordeaux allouant par arrêt du 14 mars 1957 à l'I. N. A. O. 50.000 fr. de dommages-intérêts ;

2° un jugement du Tribunal Correctionnel de la Seine, du 3 juin 1957 allouant à l'I. N. A. O. 50.000 fr. de dommages-intérêts ;

3° un arrêt du 20 juin 1957 de la Cour d'Appel de Paris allouant à l'I. N. A. O. 50.000 fr. de dommages-intérêts.

Le Droit pour l'Institut National des Appellations d'Origine de se porter partie civile lui a été expressément reconnu par le décret du 30 juillet 1935 qui l'a créé ; dans la plupart des décisions judiciaires on trouve la considération que cet Organisme a reçu du législateur par le texte susvisé mission d'organiser et de contrôler en France et au dehors l'utilisation régulière des Appellations d'origine. Il a la personnalité civile et remplit bien le rôle qui lui est dévolu en intervenant devant les Tribunaux chaque fois qu'une infraction met en péril les principes ou les droits qu'il a à défendre.

L'I. N. A. O. agit dans l'intérêt général et son utilité est incontestable pour sauvegarder la renommée des Vins de France et par suite le patrimoine national. Toute violation des textes qu'il a contribué à élaborer porte atteinte au régime dont il a la garde, au prestige et à l'autorité qui sont les siens et implique nécessairement des dommages-intérêts à la mesure de ce prestige et de cette autorité qu'il cherche à faire respecter tant en France qu'à l'Etranger.

En second lieu l'Institut National des Appellations d'Origine a des frais importants pour mener à bien sa participation au service de la répression des fraudes, en particulier au moyen d'une organisation d'Inspecteurs. Toutes les infractions lui causent un dommage puisque ce sont elles qui l'obligent à entretenir

ce réseau d'Inspecteurs, lui occasionnent des frais et l'empêchent d'employer les fonds correspondants dans des buts de propagande, d'encouragement à la culture de la vigne ou de vulgarisation de travaux scientifiques.

Enfin l'I. N. A. O. agit en justice en tant que représentant de l'ensemble des producteurs intéressés à ce qu'aucun discrédit ne puisse être jeté par des agissements frauduleux sur leurs vins loyalement qualifiés.

Rappelons que le siège de l'I. N. A. O. est à Paris, 138, Avenue des Champs Elysées.

A. Prax,
Docteur en Droit.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Université de Bordeaux. Ecole Supérieure d'Œnologie. — L'Ecole supérieure d'Œnologie de Bordeaux est un Institut d'Université dont l'objet est la préparation au Diplôme national d'œnologie, créé par la loi du 19 mars 1955 ; les programmes d'enseignement et les modalités de l'examen sont fixés par l'arrêté interministériel du 13 décembre 1956.

Première année. — La première année d'études prépare aux épreuves probatoires (orales et pratiques) constituant la première partie de l'examen. En sont dispensés les titulaires des diplômes énumérés plus loin. Les élèves de l'Ecole suivent les mêmes cours et travaux pratiques que les élèves du P. C. B. en ce qui concerne la biologie végétale, la physique et la chimie.

Deuxième année. — La deuxième année d'études prépare aux épreuves œnologiques proprement dites (écrites, pratiques et orales) constituant la deuxième partie de l'examen. Pour être admis en deuxième année, les candidats doivent avoir subi avec succès les épreuves probatoires qui terminent la première année d'études ou justifier d'un titre admis en dispense de ces épreuves.

Stage. — La préparation au Diplôme comporte en outre un stage dans des caves de vinification et de conservation. Une épreuve de fin de stage, qui consiste dans la discussion orale d'un rapport établi par le candidat, constitue la troisième et dernière partie de l'examen conduisant à l'attribution du Diplôme national d'œnologue.

Il est rappelé que la Faculté des Sciences délivre le Certificat d'études supérieures d'« Œnologie et Chimie agricole ».

Cours et exercices pratiques d'œnologie. — Ce cours, ouvert au public, a commencé le lundi 4 novembre 1957 ; M. Ribéreau-Gayon, Directeur de la Station, Professeur à la Faculté des Sciences, a traité le sujet suivant : « Progrès récents de l'œnologie ». Le cours continu tous les lundis à 9 h. et est suivi des travaux pratiques.

— • —

Malaise en Beaujolais. — Le marché-exposition de Fleurie s'est déroulé à Fleurie le dimanche 3 novembre 1957. Le **Beaujolais** 1957 est bon mais il est rare. La production (en 1955, 600.000 hl. pour 9 milliards de francs) ne s'élève qu'à 230.000 hectolitres.

La hausse — jusqu'à 59.000 fr. la pièce de 215 hectolitres enregistrés à la vente des vins des hospices de Villefranche — est confortable ; mais elle ne peut entièrement compenser le déficit de la récolte (le revenu brut ne dépasserait pas 140.000 fr. l'hectare) surtout si l'on tient compte de ce que 8.000 foyers se partagent 14.000 hectares

Mais, ce malaise en Beaujolais, n'est-il pas, cette année celui de toute — ou presque — la viticulture française.

P. A. V.

— • —

Les droits sur l'alcool de mutage des V. D. N. — La commission des finances dont ont sait quelles difficultés elle a opposées à M. le Président du Conseil en refusant certains impôts nouveaux ou certains relèvements d'impôts a, en contre-partie, pris l'initiative de proposer le relèvement de 16.200 fr. à 46.200 fr. des droits perçus sur les alcools utilisés au mutage des V. D. N.

La Commission des Boissons de l'Assemblée a décidé de s'opposer à cette proposition ; et M. Coste-Floret s'est fait son interprète devant l'Assemblée elle-même.

Il est possible que la *Clairette* ait ainsi gagné son procès...

Partie Officielle

ARRETE DU 21 NOVEMBRE 1957 RELATIF AU PRIX DES VINS

J. O. du 22 novembre 1957, p. 10.330

Article premier. — Les prix limites de vente aux consommateurs des vins, autres que ceux bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ou d'un label de vin délimité de qualité supérieure, ne peuvent être supérieurs, toutes taxes comprises, à ceux pratiqués à la date d'entrée en vigueur du présent arrêté.

Article 2. — Par dérogation aux dispositions de l'arrêté n° 23-716 du 27 août 1957, les marges commerciales des vins à appellation d'origine contrôlée, des vins délimités de qualité supérieure ayant obtenu le label réglementaire et des vins doux naturels (avec ou sans appellation d'origine contrôlée) peuvent être librement débattus entre vendeurs et acheteurs à tous les stades de la distribution.

— • —

Office International du Vin. — XXXVIIme Session officielle du Comité de Ljubljana (Yougoslavie), 2-9 septembre 1957. COMPTE RENDU SOMMAIRE DES TRAVAUX :.

La 37me Session plénière officielle de l'O.I.V. s'est tenue à Ljubljana, du 4 au 6 septembre 1957.

La séance solennelle d'ouverture a eu lieu le 4 septembre 1957. Au nom du Comité exécutif fédéral, M. Ciro Bukovic, président de l'Union des Chambres d'Agriculture, représentant M. Slavko Komar, membre du Conseil exécutif fédéral, souffrant, souhaite la bienvenue aux délégués des 23 pays représentés et aux observateurs des grandes Organisations internationales.

M. Ciro Bukovic déclare que son pays est vivement intéressé au sort de la viticulture, étant donné que des millions de ses habitants dépendent directement ou indirectement d'elle. Il souligne que, conformément aux résolutions adoptées par les Congrès internationaux de la Vigne et du Vin et les Sessions plénières de l'O.I.V., la Yougoslavie a accordé une grande attention à la sélection des cépages et des sols au cours de la reconstitution du vignoble national qui touche maintenant à sa fin.

Quant à l'industrie vinicole, elle fait de notables progrès. De nombreuses caves sont construites, surtout dans le secteur coopératif, et les caves anciennes sont pourvues d'un équipement moderne.

Le Président de l'O.I.V., le Baron Le Roy, répond en remerciant les autorités yougoslaves pour l'accueil chaleureux qu'elles ont réservé à tous les participants de la Session. Il rappelle quelques belles pages de l'histoire de cet héroïque pays, berceau de deux civilisations, celle d'Athènes et celle de Rome, qui pendant près de deux millénaires dut livrer une lutte ininterrompue pour son indépendance et son existence même.

Au début des travaux, et en prenant pour la première fois la parole devant le Comité, le Directeur de l'O.I.V., M. Protin, rend un émouvant hommage à son prédécesseur, le regretté B. A. Samarakis.

Les délégués présents abordent ensuite l'examen des questions inscrites à l'ordre du jour.

Gestion financière. — Après avoir pris connaissance des rapports du Directeur et du Commissaire aux comptes sur la gestion financière de l'exercice 1956, le Comité donne quitus à l'Agent comptable. Il approuve ensuite à l'unanimité les propositions du Président et du Directeur concernant le rattachement des traitements du personnel à un barème établi selon un indice officiel, son affiliation à un régime de retraite et la constitution d'un fonds de prévoyance.

Il décide aussi de n'établir à l'avenir qu'un seul budget (au lieu de deux : primitif et additionnel). Enfin, après examen, le budget 1957 est adopté.

Attribution des prix de l'O.I.V. — Le Directeur donne lecture du palmarès des lauréats auxquels un jury composé de six membres, réuni en juin dernier, avait proposé de décerner les différents prix de l'O. I. V.

(à suivre)

PETITE CORRESPONDANCE

Sur le Macabeu en Costière. — Je voudrais vous exposer un cas personnel qui me préoccupe depuis quelques années.

J'ai mis en place cette année, sur un sol de Costière de Gallician, des 110 R. et des 161-49. Je voudrais y greffer au printemps des Macabeu, mais vous aviez paru redouter, il y a quelques années, le dépaysement de ce cépage, hôte du sol aride et sec du Roussillon, où il se platî contre celui que je lui destine : sol argilo-calcaire compact du Diluvium Alpin de la Costière.

Cependant je comptais bien obtenir de ce cépage pour mes vins de « café » son degré, son fruit, sa finesse et la pointe de douceur si nécessaire à leur élaboration. Il corrigerait la rudesse du Carignan mieux encore que les Grenaches et les Cinsaut, voire les riches Aramons de Costière qu'on a si bassement calomniés.

Je voix à Baixas une vigne-pilote du Dr B... sur 110 R. qui donne des vins splendides dans un sol de soubergue.

Pourquoi ne réussirait-il pas à Gallician ?

Réponse. — Le *Macabeu* est connu dans tout le Midi ; hors du Roussillon, et dans les terres moyennes ou riches, il se montre peu satisfaisant en donnant peu de grappes grosses, compactes et très vulnérables à la pourriture. Je ne sais pas si vous trouverez beaucoup d'avantages dans son introduction en Costière.

C'est vraisemblablement le *Carignan* qui donne la plus grande partie de la dureté de vos vins de Costière. Le Cinsaut vrai donne un vin tendre et il est inexact de prétendre que ce cépage ne produit pas suffisamment ; nous avons à Vassal quelques clones sélectionnés en Haute-Garonne, par M. Lagard, et qui se montrent productifs.

*
**

Mildiou sur la pousse des greffes sur place. — Je me permets de vous envoyer par la présente deux plants de vignes Aramons greffés au printemps 1957 sur Berlandieri deux ans, qui présentent au-dessus de la greffe ces excoriations genre de gomme qui font que la vigne dépérit et se casse très facilement. Est-ce une maladie ? Y a-t-il un remède ? Le plantier est situé sur le territoire de La Cadière (Var), il est d'environ 3.000 pieds et le nombre de souches atteintes est d'environ 10 à 15 %.

Réponse. — Les échantillons que vous avez bien voulu nous faire parvenir ont été atteints par le mildiou ; la pousse de la greffe a été contaminée à partir d'une feuille basse au niveau de la butte.

Il n'y a probablement rien à faire ; la partie du rameau qui est située au-dessus de la lésion est morte ; ce qui est au-dessous, que je n'ai pas pu examiner, ne contient vraisemblablement pas de réserves et son développement en 1958 est incertain.

***

Porte-greffes dans le Var. — Je dois faire une plantation assez importante et je voudrais avoir votre conseil pour le porte-greffe à employer. Notre terrain n'est pas calcaire. Il est très sec, sableux, argilo-siliceux, la profondeur de terre est d'environ 1 m. 50 à 2 m., le dessous est de la roche.

Le Rupestris du Lot vient assez bien, mais il craint un peu trop la sécheresse ; le 3309 fait des vignes de peu de végétation, quoique très productives. *Quant au 4453, nous sommes obligés d'arracher une plantation de quatre ans seulement.* A cause du manque de production et de végétation. Il m'a été conseillé de mettre du 110 R. ou du 99 R., mais je ne les connais pas et j'hésite avant de les planter.

Réponse. — Dans le sol que vous décrivez, les hybrides de Berlandieri-Rupestris doivent se comporter assez bien ; vous pouvez utiliser en première ligne *110 R.*, à défaut le *99 R.*

BIBLIOGRAPHIE

La Vulgarisation agricole. — La Revue *Science et Vie* vient de publier un numéro hors série entièrement consacré à l'Agriculture. Cet ouvrage de 160 pages, abondamment illustré, constitue une documentation sur les techniques de production agricole et sur l'équipement rural : travail du sol, mécanisation des opérations culturales et des récoltes, tracteurs, amélioration des plantes cultivées, lutte contre les ennemis des cultures, élevage, modernisation des exploitations rurales, équipement collectif des villages, industries agricoles, etc... Pour chacune des questions traitées, MM. Braconnier, Keilling, Tony Ballu, Engelhard, Leroy, Delage, Mayer, Neveux, Govin, etc... ont apporté leur collaboration. Mais il n'y est pas question de viticulture ni d'œnologie.

Le numéro hors série « l'Agriculture » est actuellement en vente chez tous les marchands de journaux et à défaut à *Science et Vie*, 5, rue de la Baume, Paris (8me). Prix 200 francs. C.C.P. Paris 91-07.

— • —

La Revue Française. — Au sommaire du numéro d'octobre 1957 : Au delà de la Pacification, par M. Ed. Naegelen. — Aix : La Musicienne amoureuse de Mozart, par Y. Florenne. — Les Musées de Troyes, par M. Dubuisson. — Un grand architecte néo-classique au

XXme siècle : J. Charles Moreux, par Waldemar-George. — Les Métallurgistes de l'Abbaye du Val-Benoit, par Maurice Thomas. — Cités-Satellites, communes-champignons et communes-dortoirs, par Jean Aubert.

La Littérature : Gloire et risques des poètes, par Henri Clouard.

Les Sciences : Un combat presque désespéré : la sauvegarde des espèces vivantes, par Paul Ostoya.

Les Arts : Les fêtes de la Renaissance, par Pierre du Colombier.

Le Cinéma : Le crépuscule des dieux, par Henri Agel. Les livres par G. M.

Ainsi qu'une documentation des plus intéressantes sur la Martinique.

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (23) : 9 à 10°, 700 à 710 ; Corbières Minervois : 700 à 720 — Lézignan-Corbières (21) : V.C.C. 9 à 10°5, 700 à 710 ; Corbières : 10 à 11°, 700 à 720 ; 11 à 11°5, 720 à 730 ; 12°, 745 ; Hautes Corbières : 12° et au-dessus, 750 à 760 ; Minervois : 10 à 11°, 700 à 715. — Narbonne (21) : V.C.C. 9 à 10°5, 700 à 710 ; 11 à 12°, 710 à 720 ; Corbières et Minervois : 10 à 11°5, 715 à 730.

Gard. — Nimes (25) : Insuff. d'aff. pas de cote.

Hérault. — Béziers (22) : Rouges : 700 à 720 ; Rosés et Blancs insuff. d'aff. pas de cote ; C.S. 10°, 710. — Montpellier (26) : insuff. d'aff. pas de cote. — Sète (20) : Vins de pays : 9 à 12°, 700 à 730 ; Vins d'Algérie récolte 1956 : Alger pas d'aff.. Oran 14° et au-dessus 720 et au-dessus. Récolte 1957 : Alger 11 à 13°, 750 à 760 ; Oran : 12 à 13°9, 760 à 780 ; 14° et au-dessus 800 et au-dessus. Tunis : 11 à 13°9, 730 à 750. Blancs, 20 fr. par degré en sus ; Rosés 10 fr. par degré en sus.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (23) Insuff. d'aff. pas de cote.

Var. — Brignoles (23) : Rouges 10 à 11°5, 675 à 725 ; 12° et au-dessus insuff. d'aff. pas de cote. Rosés et blancs : insuff. d'aff. Côtes de Provence : rouges 900 à 950 ; Rosés 950 à 1.050 ; Blancs : 1.000 à 1.100.

ALGERIE. — *Alger* (26) : Affaires complètement arrêtées par suite du blocage des prix, ni acheteurs, ni vendeurs.

Mostaganem et *Oran : Idem.*

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 3 AU 9 NOVEMBRE 1957

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min	mm	max.	min	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min	mm.
ANGERS	14	8	4	19	11	16	15	9	20	14	4	5	11	5	4	8	5	«	7	5	P
COGNAC	15	9	1	15	12	3	14	11	3	16	7	8	14	4	4	8	6		10	8	«
BORDEAUX	15	7	P	18	11	P	15	10	11	17	6	17	12	5	2	11	7	3	8	5	P
TOURS	14	8	2	10	11	17	13	10	19	14	6	1	11	3	«	10	4	«	7	4	«
CLERMONT-FER	14	2	«	16	9	«	18	14	P	16	6	2	9	5	6	10	6	1	9	4	P
TOULOUSE	14	1	«	17	8	«	18	10	P	17	5	6	14	4	7	15	5	4	11	4	P
PERPIGNAN	16	5	«	17	5	«	18	13	«	20	8	«	15	9	2	15	3	«	14	6	33
MONTPELLIER	17	2	«	16	8	«	19	17	«	17	12	«	17	7	«	10	4	«	15	7	9
REIMS	12	6	«	14	10	2	14	11	3	16	7	«	11	3	10	10	4	«	8	4	3
STRASBOURG	12	1	«	15	5	«	17	5	«	16	6	7	9	7	10	10	6	11	8	6	2
DIJON	12	0	«	15	7	«	16	14	P	16	6	7	9	6	6	10	6	«	8	5	
NICE	18	12	«	19	12	P	18	11	3	18	12	20	17	9	58	13	8	04	14	8	10
AJACCIO	20	8	«	21	10	4	20	15	2	22	14	14	21	12	8	17	9	32	15	9	1

SEMAINE DU 10 AU 16 NOVEMBRE 1957

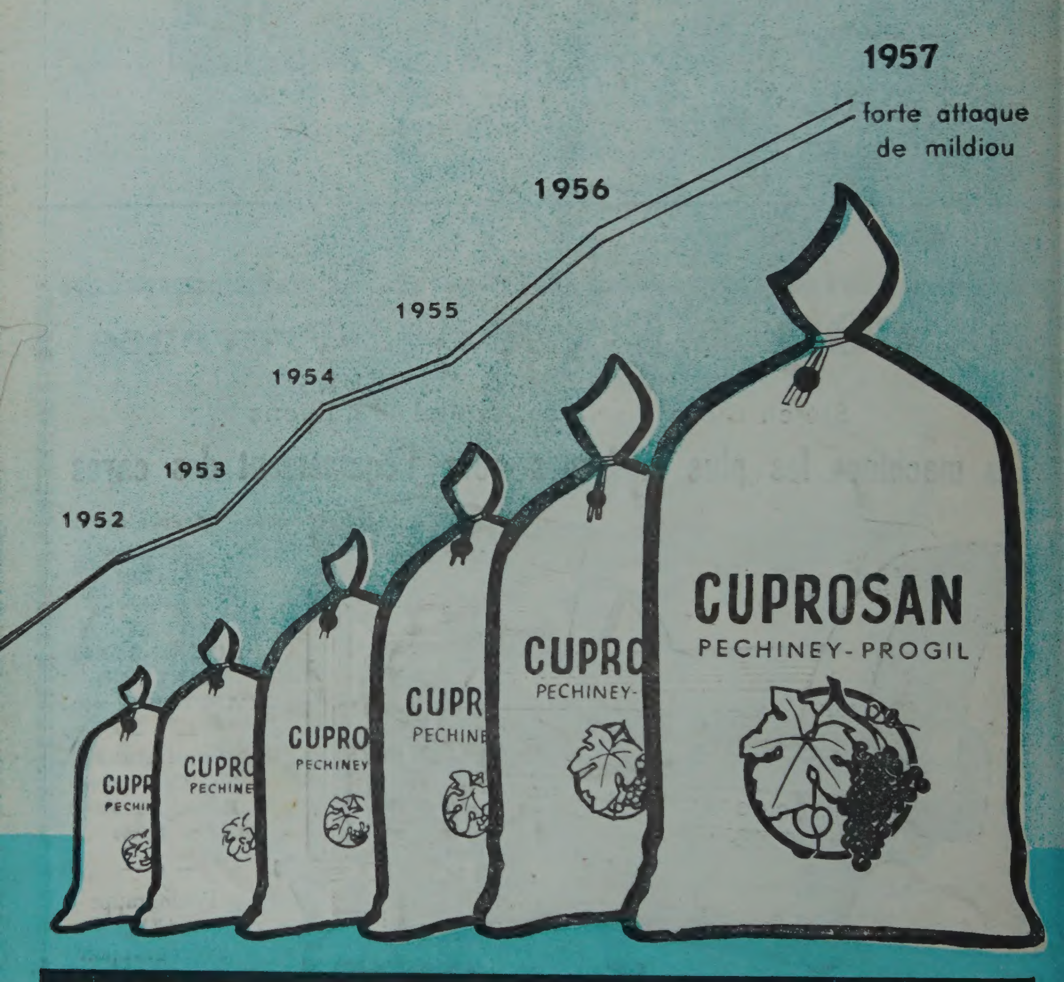
ANGERS	10	6	P	8	5	«	11	5	«	11	6	«	12	5	«	10	3	.	14	8	«
COGNAC	9	8	2	7	5	6	13	2	«	13	4	«	14	5	«	17	8	«	17	10	«
BORDEAUX	7	6	P	7	5	9	13	-1	P	12	2	«	35	5	«	18	7	P	18	8	P
TOURS	9	7	P	6	4	1	10	8	P	10	6	«	11	6	«	9	4	«	16	5	«
CLERMONT-FER	6	5	5	7	5	14	9	5	1	9	7	«	12	-1	«	15	10	«	17	5	P
TOULOUSE	6	6	7	7	2	36	14	-1	«	14	1	«	16	6	«	18	13	P	16	12	P
PERPIGNAN	14	7	P	7	6	12	16	5	«	17	4	«	13	9	«	16	13	3	17	13	29
MONTPELLIER	12	7	1	11	6	45	15	2	«	16	2	«	14	10	«	16	11	3	17	11	1
REIMS	8	6	P	5	6	P	9	8	P	11	1	«	9	5	«	7	5	«	14	9	1
STRASBOURG	8	6	P	7	6	P	9	8	4	11	5	«	7	5	«	7	3	«	8	9	«
DIJON	6	6	«	8	5	«	9	7	«	12	5	«	12	5	«	9	8	1	13	6	«
NICE	13	8	45	10	14	43	16	10	«	17	10	«	17	11	«	18	11	P	17	12	3
AJACCIO	15	«	4	21	10	31	16	5	P	17	7	«	18	6	«	20	10	«	0	13	3


Pour vos vignes...
Faites confiance à...
PHOSAMO
Engrais complet entièrement obtenu par combinaison chimique
et non par simple mélange.
Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

CUPROSAN

1952... de grands espoirs

1957... consécration définitive



PECHINEY-PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX